Leberknödelsuppe

Kategorien:	Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

5 altbackene Semmeln
1/4 L Milch
2 Eier
250 g Rindsleber
1 TL Majoran
1,5 L Bouillon (Suppenwürfel)

Zubereitung

Semmeln ganz fein schneiden.
Mit kochender Milch übergießen.
Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Eier, fein gehackte Leber und Majoran beigeben, gut durchkneten.

Aus dem Teig faustgroße Knödel drehen.
Diese in die leicht kochende Fleischsuppe einlegen.
Leberknödeln 20 Minuten ziehen lassen.